



# Dottenfelder

Weihnachtsbrief 2011

## Dottenfelder Weihnachtsbrief 2011



***Liebe Landwirtschaftsgemeinschaft,  
liebe Freundinnen und Freunde,  
liebe Kundinnen und Kunden!  
Liebe interessierte Leserinnen und Leser!***

Willkommen zu unserem alljährlichen Weihnachtsbrief, der diesmal ganz Ihrem „Einstieg ins bäuerliche Leben“ gewidmet ist! So viel haben Sie hier schon miterleben, entdecken, genießen können – ob als Interessierte bei einer unserer vielen Führungen, ob als angehende Käser bei der „Reifeprüfung“, als Gourmets bei der „Blauen Stunde mit Menü“, mit Ihren Kindern oder Enkeln bei den Fütterstunden oder den vielfältigen Workshops - und natürlich als unsere geschätzten Kunden!

Immer häufiger wird da der Wunsch nach „echtem Mitmachen“ geäußert.

Und auch das ist bei uns möglich: in der „Landwirtschaftsgemeinschaft Dottenfelderhof“, kurz LWG genannt.

Wir haben Ihre Fragen gesammelt und geben Ihnen mit den Antworten tiefere Einblicke in unsere bäuerliche Landwirtschaft, in die handwerkliche Verarbeitung der hier erzeugten Lebensmittel und in unsere Ab-Hof-Vermarktung.

Zur Abrundung folgt dann das diesjährige Schwerpunktthema: Die Landwirtschaftsgemeinschaft Dottenfelderhof KG. Sie erfahren, seit wann sie existiert, wer dazugehört, welchen Aufgaben, Verpflichtungen sie nachkommt. Und natürlich verraten wir, wie auch Sie einsteigen und mitmachen können.

Ein großes Dankeschön an unsere „Hof-Fotographin“ Sabine Dechant, die wieder – wie schon im letzten Jahr – ihre Bilder zur Verfügung stellte!

Viel Freude beim Lesen, gesegnete Weihnachtstage und ein glückliches, zufriedenes Neues Jahr wünsche ich Ihnen im Namen der Hofgemeinschaft

Imme Herr

## ***Am Anfang war...***

...die Idee, einen Ort zu besiedeln, der in der heute grünen Mitte Bad Vilbels zwischen den Ortsteilen Gronau, Dortelweil, Massenheim und der Kernstadt liegt. In Worten: „Dutinsfeld in Page Nigove“ - das Feld des Mönchs Dutin in der



Aue der Nidda, im Jahr 970 erstmals urkundlich erwähnt.

Ideell stand dahinter:

„Einen Ort nahe eines Fließgewässers, mit wertvollem Grund und Boden so zu gestalten, dass eine gesteigerte Fruchtbarkeit entsteht. Die Natur wird durch den Menschen zur Kultur gestaltet, indem die Naturreiche Mineral, Pflanze und Tier in der Art ihres Zusammenwirkens eine gesteigerte und nachhaltige Fruchtbarkeit ermöglichen. Gelingt dies, entstehen Überschüsse. Es kann die am Ort entstehende Fruchtbarkeit nicht nur zur Subsistenz der im Hofzusammenhang Lebenden, sondern einem außerhalb der Hof Tore liegenden Bedarf dienen.“

Das war in den Anfängen die Versorgung des Klosters in Worms, später Ilbenstadt.

Heute wird dies unseren Kunden vor Ort, den Märkten in Frankfurt oder dem regionalen auch deutschlandweiten Naturkosthandel als Demeterprodukt zur Verfügung gestellt.

Und für den Kern der hier lebenden 100 Menschen ist dies die Basis ihrer Existenz und ermöglicht, die Bereiche von Leben, Wohnen und Arbeiten miteinander an diesem Ort zu realisieren.

Doch die hier entstehende Fruchtbarkeit ist weit größer als die Summe der Teile ihrer Betreiber. Der Dottenfelderhof ist ein nach oben und unten offenes Gemeinwesen. In dieser Offenheit zu kosmischen und terrestrischen Qualitäten entsteht eine Überschussfruchtbarkeit, die nicht nur als Produkt unseren Hof verlässt.

Da ist die Begeisterung in den Gesichtern der Kindergartenkinder, die Freude der Schüler beim Mithelfen oder die wichtigen Fragen und Interessen der Studenten, die hier ein- und ausgehen. Und wenn dann

beim jährlichen großen Hoffest drei- bis viertausend Menschen mit Freude, Appetit und Aufmerksamkeit einen Tag auf dem Lande verbracht haben, wird deutlich:

Die Fruchtbarkeit des Ortes ist eine, die weit über die Hoflore hinausgeht. Sie ist anregend, nährend und gesundend.

Was ist es, was den Ort, die aktuell hier lebenden Menschen mit ihren Erdenaufgaben verbindet?

Darauf gibt es sicher mehr als 100 Antworten!

Eine Idee möchte ich an dieser Stelle darstellen, weil durch sie der sozial spirituelle Zusammenklang einer Menschengemeinschaft klar beschrieben ist. In seinem „sozialen Hauptgesetz“ beschreibt Rudolf Steiner zu Beginn des 20. Jahrhunderts:

„Das Heil einer Gesamtheit von zusammenarbeitenden Menschen ist um so größer, je weniger der einzelne die Erträgnisse seiner Leistungen für sich beansprucht, das heißt, je mehr er von diesen Erträgen an seine Mitmenschen abgibt, und je mehr seine eigenen Bedürfnisse nicht aus seinen Leistungen, sondern aus den Leistungen der anderen befriedigt werden.“

Diese Idee ist prägend für das gemeinsame Bewirtschaften des Dotenfelderhofes durch die Betriebsgemeinschaft. Diese Idee leitet uns auch in der Ausbildung der vielen jungen Menschen, die hierher kommen. Und wenn sich für die vielen Betriebsteile auch verschiedenste Rechtsformen wie KG, OHG, GbR oder gemeinnütziger Verein gebildet haben, so sind sie das (rechtlich notwendige) Kleid für die Realisierung dieser Idee von zusammenarbeitenden Menschen.

Was sind die Aufgaben, Herausforderungen, mit denen wir ins 21. Jahrhundert gestartet sind?

Das lässt sich am besten am Beispiel der Pflanzenzüchtung beschreiben:

Wir sind stolz darauf, dass unsere Kulturpflanzen drei-bis fünftausend Jahre alt sind. Und doch sind wir als Landwirte und Gärtner nicht nur Produzenten von Kulturpflanzen wie Weizen und Möhren. Unsere jährlich wiederkehrende Arbeit soll ein kontinuierlicher Fortschritt sein, diese Pflanzen durch unseren Anbau und ihre Pflege als Saatgut weiterzuentwickeln. Erhalt einer Sorte oder Einfrieren wie es eine Genbank kann, bedeutet eigentlich schon einen Rückschritt, da die Pflanze dadurch nicht mehr auf der Höhe ihrer Zeit ist.

So entstehen durch die Kultivierung und Züchtung innerhalb eines landwirtschaftlichen Betriebes Lebensmittel für die Menschen des 21. Jahrhunderts. Dies gelingt uns dann, wenn wir den uns anvertrauten Naturreichen einfühlsam begegnen und sie sensibilisierend behandeln.

Dies verwirklicht sich auf dem Dottenfelderhof mit Hilfe der Ideen und Erfahrungen der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Die kontinuierliche Gestaltung unseres Hofes als ein möglichst in sich geschlossener Betriebsorganismus für die Stoffkreisläufe hat dieses Ziel. Gemeint ist beispielsweise das passende Verhältnis von Futteranbau, Düngerangebot, Getreide- und Strohmenngen im Ackerbau im Verhältnis zur Viehhaltung. Auf dieser Basis können die von uns hergestellten Heilpflanzenpräparate den anfallenden Dünger veredeln und seine Wirksamkeit steigern.

Diese aktualisierte Kulturleistung kann dann als Produkt gegessen, also verbraucht werden, und sie kann als Saatgut die Brücke von der Gegenwart zur Zukunft herstellen.

Für das 21. Jahrhundert schreibt der Unternehmensberater und Vordenker C. O. Scharmer in seinem Handbuch für Management:

„Eine der am meisten vernachlässigten Ressourcen, über die jede Gesellschaft verfügt und die man nutzen kann ... ist unsere Beziehung zur Natur, zur Erde. Beispielsweise erlebe ich einige Höfe, auf denen über Jahrzehnte unter ökologischen, sozialen und geistigen Gesichtspunkten gewirtschaftet und kultiviert wurde, als solche Energie-Orte, die Menschen aus dem Umfeld anziehen und wo man die Anwesenheit eines lebendigen Gesamtzusammenhangs erleben kann. Vielleicht werden Bauernhöfe in Zukunft nicht nur für Nahrungsmittel sorgen, sondern werden auch zu einem Ort, an dem Kinder und Erwachsene wieder eine Beziehung zu den tieferen Quellen des Anwesendwerdens aufbauen können.“ (aus: Theorie U, von der Zukunft her führen; Auerverlag)

Ein solcher Ort möchte der Dottenfelderhof in und für Bad Vilbel sein. *So hat unser Gärtnermeister Albrecht Denneker unser Ansinnen und Wirken in einer im September gehaltenen Rede prägnant zusammengefaßt.*

**Und nun beginnt unser alljährlicher Hofrundgang, diesmal anhand all Ihrer interessierten Fragen, die Sie als Besucher, Kunden, Lernende, Gäste stellen!**

***Wo kommen die Kälber zur Welt und wie lange bleiben sie mit ihrer Mutter zusammen?***

Das Kalb wird in der Abkalbebox geboren. Dort verbringt es die ersten drei Tage mit seiner Mutter, die nur zum Melken auf ihren Platz in der Herde geholt wird. Nach drei bis fünf Tagen wird das Kalb von der Mutter getrennt – was für beide und auch uns immer mit Kummer verbunden ist. Anschließend wird es aus dem Eimer mit Milch getränkt.

***Kriegt es immer die Milch seiner Mutter?***

Die ersten fünf Tage bekommt es die Milch seiner Mutter. Diese Milch ist an das Kalb und seine Bedürfnisse angepaßt. Anschließend bekommt es die Milch von anderen Kühen. Der Vorteil des Tränkens aus dem Eimer: Schon früh entsteht eine intensive Mensch-Tier-Beziehung.



***Warum behaltet ihr nicht alle Kälber? Wo kommen sie hin?***

Nicht alle Kälber werden hier aufgezogen; zum einen, weil der Stall platzt, zum anderen, weil wir nicht genug Futter für die spätere Mast hätten. So werden von ca. 80 Kalbungen pro Jahr nur 20 weibliche Tiere für die spätere Zucht behalten. Außerdem ab und zu ein paar Kälber für die Mast und besondere Bullenkälber für die Zucht – ausgewählt nach Abstammung und eigenem Erscheinungsbild.

Nach zwei Wochen wird unser Kalb also entweder verkauft, oder es kommt mit anderen gleichaltrigen Kälbern in eine Gruppenhaltung von ca. sechs Tieren pro Gruppe. Die Tränke wird im Laufe der Zeit auf 2 x 4 l Vollmilch gesteigert; die Kälber bekommen zusätzlich Hafer, Möhren, Heu und im Sommer Grünfutter.

### ***Was ist mit den Kälbern in den Iglus?***

Aus gesundheitlichen Gründen soll es besser sein, wenn die empfindlichen jungen Kälber einzeln in der frischen Luft, d.h. im Iglu gehalten werden. Wohler fühlen sie sich aber im Stall in Gesellschaft und auch wir fühlen uns wohler damit.

Im Moment stellt uns die Kälberhaltung sehr viele Fragen, deshalb besteht die Überlegung, auf muttergebundene Kälberaufzucht umzusteigen.

### ***Warum habt ihr zwei Bullen?***

Das hat mehrere Gründe:

80 Kühe sind manchmal ein bißchen viel für einen Bullen...

Ein Bulle bleibt nur ca. zwei Jahre bei uns und wird dann ausgewechselt, weil wir ja nicht genau wissen, was er alles vererbt – es können ja auch negative Merkmale sein. Um dadurch nicht in ein „Loch“ zu kommen, haben wir immer einen älteren und einen jüngeren Bullen im Stall, einen aus eigener Aufzucht und einen von einem anderen Bio-Betrieb, damit auch immer eine Blutauffrischung stattfindet.

### ***Warum ist bei den Färsen, den Jungkühen, die noch kein Kalb hatten, so ein rotbrauner schwerer Bulle dabei?***

Das ist ein Bulle der Fleischrasse Limousin; das sind angenehme, ruhige, umgängliche Tiere. Und da wir ja auch mal mit auf die Weide oder in die Box müssen, ist es schön, wenn der Bulle friedlich ist. Wir haben mit Limousin-Bullen nur gute Erfahrungen gemacht und bleiben dabei.

### ***Sind die anderen Bullen nicht brav?***

Generell schon. Aber ein Bulle muß immer genau wissen, wer der Chef ist, sonst probiert er aus, ob er selber der Chef ist, und das ist natürlich bei der Größe und Stärke eines Bullen immer gleich sehr gefährlich. Deshalb muß bei allen Tieren, die man nicht kennt, genug Abstand gehalten werden. Deshalb lassen wir die Zuchtbullen auch nicht mit der Herde mitlaufen, sondern bringen die Kühe zu ihnen ins Gehege.



### ***Und wann kommt eine Kuh zum Bullen?***

Wenn sie stierig ist, und darauf müssen wir achten. Wenn nämlich kein Bulle in der Herde mitläuft, hat Fruchtbarkeit auch ganz viel mit dem Menschen zu tun. Stierige Kühe verhalten sich auffällig: Sie sind unruhig, bespringen sich gegenseitig, brüllen auch gerne mal rum. Wenn wir das merken, wird die Kuh zum Bullen gebracht und verbringt dort einen Tag oder eine Nacht – manche wollen auch länger, dann gehen sie eben öfter hin. Wenn wir Glück haben, bekommt die Kuh dann nach neun Monaten ein schönes Kalb.

*All Ihre Fragen hat uns Fachfrau Jeannette Kloes beantwortet, die das Herdenmanagement führt.*

### ***Eure Gänse sind häufig auf der Nidda – schwimmen die nicht weg?***

Die wissen, wo sie gefüttert werden! Außerdem sind sie ja hier geboren, das ist ihr Zuhause, das verlassen die nicht.

### ***Sind die Ganter böse, wenn sie fauchend auf mich zukommen?***

Nein, Gänse greifen Menschen nicht von sich aus an, sind auch nicht böse. Sie verteidigen aber ihre Familien, vor allem ihre Jungen. Wenn man denen zu nahe kommt, werden sie schon mal bedrohlich und können auch beißen, wenn man nicht auf Abstand geht.



### ***Wer brütet die Gänseeier aus?***

Letztes Jahr die Gänse selber, deshalb hatten wir ja auch so wenig eigene Gänsebraten. Im Brutschrank haben wir dieses Jahr an die 70 Eier ausgebrütet, da gibt's auch wieder reichlich Gänsebraten! Gänse legen nur im Frühjahr Eier – eigentlich sind sie ja Zugvögel, und die Jungen müssen bis Herbst soweit sein, daß sie die langen Strecken fliegen können.

### ***Kennen die Gänse sich untereinander?***

Na klar, die schließen ja sogar lebenslange Ehen! Theodor und Anne-liese sind unser ältestes Gänse-Ehepaar – langsam legt sie auch weniger Eier, aber da sie als Braten nicht mehr schmecken würde und uns schon so viele Küken geschenkt hat, soll sie hier auch ihren

Lebensabend ungestört verbringen. Und Theodor, wer hat's nicht schon gehört, das ist der Ganter, der so schön „singt“ und nicht so schnattert, wie die anderen Gänse.

*Hier stand uns Gärtnerin und „Gänse-Liesel“ Anna-Lena Woelfert Rede und Antwort.*

### ***Können die Hühner fliegen?***

Natürlich – wenn man ihnen die Flügel nicht stutzt. Und das ist in artgerechter biologischer Tierhaltung verboten!

### ***Warum fliegen Eure Hühner nicht weg?***

Hühner fliegen nur rund 1,80 Meter hoch, und so hoch sind unsere Zäune. Außerdem sind Hühner ortstreu, entfernen sich selten weiter als 150 Meter vom Stall, ihrer sicheren Zuflucht.

### ***Warum sind Hähne bei den Hühnern – die Eier werden doch nicht ausgebrütet?***

Hähne sind nicht nur zum Befruchten der Eier da – sie sorgen für Ruhe in der Herde, allerdings anders, als man denkt: Hühner haben eine strenge Hackordnung. Nun können sie sich nur rund 40 andere Hühner „merken“ und folglich wiedererkennen. Unsere Herden sind ja viel größer; da würde den Hühnern häufig ein „fremdes“ Huhn begegnen und sie müßten ständig kämpfen, um die Rangordnung wiederherzustellen. Jeder Hahn schart nun rund 15 Hühner um sich – so ist die ganze Herde in Gruppen eingeteilt und es herrscht Frieden.



Außerdem warnen die Hähne die Herde vor dem Fuchs, auch das ist ihre Aufgabe.

***...und sie müssen die Hühner decken, oder?***

Auch wenn wir die Eier ja nicht ausbrüten, ist es gut, wenn die Hähne die Hühner bespringen. Ich könnte sonst gar nicht durchs Hühnergehege laufen... Wenn nämlich Hühner keinen Hahn haben, wollen sie sich vom Betreuer „decken“ lassen und legen sich ihm buchstäblich vor die Füße, so daß der keinen Schritt mehr tun kann!

### ***Warum ist Euer Huhn „Porky“ zahm?***

Genau wissen wir das nicht. Ihr fehlt ja eine Zehe, weshalb sie vielleicht mal verarztet wurde und dabei zahm geworden ist. Lara und Rahel, zwei Hofkinder, haben entdeckt, wie zahm Porky ist und viel mit ihr gespielt – so ist sie zahm geblieben!



### ***Fressen Hühner nur Körner?***

Wir streuen den Hühnern täglich Körner ins Gehege, ihr kennt das von der Fütterstunde. Ihnen wird automatisch ständig eine Futtermehlmischung angeboten, die auch Vitamine und Mineralstoffe enthält – insgesamt 140 g Futter fressen unsere Hühner am Tag, 20 g davon sind Körner. Außerdem haben sie ja draußen frisches Grün und können nach Würmern und Insekten suchen.

*Sie haben ihn schon bei der neuen Hühner-Fütterstunde befragen können: Landwirt Jürgen Feller gab auch hier Antwort.*

### ***Das sind ja riesige Sauen, liegt das an der Rasse?***

Nein, wir sind es nur nicht mehr gewöhnt, ein richtig ausgewachsenes Schwein zu sehen. Die wiegen dann schon gerne mal 180 oder 200 Kilo. Der Eber ist übrigens schon der zweite, den wir halten. Jetzt mit gut zwei Jahren ist er langsam ausgewachsen.

### ***Warum habt ihr eigentlich diese braune Rasse?***

Es gibt eine Vielzahl von dunklen Rassen. Die hellen, rosa Schweine-rassen haben in den letzten Jahrzehnten die dunklen verdrängt.

Grundsätzlich sind die dunklen Rassen, wie unsere Duroc, die robusteren. Sie kommen besser mit weniger hoch konzentrierten Futtermitteln zurecht. Unsere Fütterung besteht ja hauptsächlich aus Kartoffeln, Molke und der Silage unseres ganz jungen Klees. Das sind alles gute Futtermittel für Schweine, aber eben nicht so hoch verdaulich wie Soja und Getreide. Für uns ist es entscheidend, dass alle Futtermittel aus unserem Betrieb stammen und dass sie keine Konkurrenzprodukte zu menschlichen Nahrungsmitteln sind.



### ***Frieren die Schweine nicht da draußen?***

Wenn ein Schwein erst mal zwei, drei Monate alt ist, kommt es sehr gut mit einem Außenklimastall zurecht. Es hat gelernt, sich ins Stroh zu wühlen, und es hat eine feine Empfindung für die wärmsten Plätze. Unsere Hütten sind von allen vier Seiten isoliert. Wenn man im Winter mal selbst ´reinklettert, merkt man, wie angenehm warm es da drin ist. In so einem niedrigen, isolierten, zugfreien Raum können sich die Schweine hervorragend selbst "einheizen".

### ***Sind die größeren Ferkel nicht viel zu alt, um noch an der Sau zu saugen?***

In der Tat können Ferkel im Alter von zwei Monaten ohne Muttermilch auskommen.

Das ist aber sehr unnatürlich, und sie brauchen dann hoch konzentrierte Futtermittel. Bei uns dürfen sie sehr viel länger zusammen bleiben. Die Milch der Mutter ist dann nur noch eine Ergänzung und sie lernen von der Sau, was man fressen kann. Wird es der Sau einmal zu viel, kann sie sich so hinlegen, dass die



Ferkel nicht an das Gesäuge kommen. In dieser Zeit kommt dann auch schon der Eber mit dazu und seiner Aufgabe nach: Drei Monate drei Wochen und drei Tage später sind dann die nächsten Ferkel da. Jede Sau ferkelt bei uns mindestens zweimal im Jahr.

*“Schweinemeister“ Martin von Mackensen über unsere Duroc-Schweinehaltung.*

### ***Woher kommt das Gemüsesaatgut, woher die Obstbaum-Setzlinge?***

„Brot ist der Erde Frucht, doch ist's vom Lichte gesegnet...“ wußte schon Hölderlin (in „Brot und Wein“). Da kommt unser Saatgut her, aus dem Zusammenklang von Himmel und Erde, aus der Begegnung von irdischen und kosmischen Kräften.

Und: Saatgut ist wenig Stoff und viel Potential. Da kommt's drauf an, was man draus macht.

## ***Aber ist es nicht so, daß die Landwirte und Gärtner es wachsen lassen?***

Weit gefehlt! Was wir tun dürfen, das ist die Bedingungen zu schaffen, in die hinein das Samenkorn seine Fähigkeiten zeigt.

## ***Und wie wird nun aus dem Möhrensamen eine Möhre?***

Nach Düngung, Bodenbearbeitung, Aussaat und günstigen Keimbedingungen nistet sich die Keimwurzel im Mutterboden ein, sucht den darunterliegenden Vaterboden, den Gesteinsuntergrund auf. Die Wurzeln wollen sich innigst mit der Erde verbinden, sie suchen die Feuchte, Kühle und wollen dem darunterliegenden Naturreich begegnen, dem Mineralischen.

Der oberirdische Sproß sucht die Aufrechte in Licht, Luft und Wärme. Da wird das Naturreich des Tierischen gesucht, was in dem Bild von Blüte mit Schmetterling oder anderen Begegnungen sichtbar wird.

## ***Wo kommen diese Gemüsesamen her, die Fähigkeiten haben, die übers Wasser aufnehmen, Verdunsten und Assimilieren hinausgehen? Von den Züchtern des Hofes?***

Wenn unsere Anbauplanung fürs neue Jahr steht, geht die erste Frage natürlich an unsere hofinternen Züchter: Was könnt ihr uns anbieten? Ja, da gibt's viel Bewährtes und immer mal was Neues zum Ausprobieren! Dann stöbern wir im Katalog der Bingenheimer Saatgut AG mit einem reichen Sortiment an Gemüse, Kräutern und Blumen in Demeter-Qualität.

Andere Bioanbieter runden unsere Suche ab. Konventionelles Saatgut darf erst nach Freigabe der Öko-Kontrollstelle eingesetzt werden. Gebeiztes Saatgut nie.

## ***Sät ihr die Samen direkt ins Feld aus?***

Das meiste Saatgut wird direkt auf die Gemüseflächen ausgesät, ein Teil in Jungpflanzenerde vorgezogen und später ausgepflanzt. Dies geschieht um unser Gewächshaus herum und wird mit zugekauften Jungpflanzen der Bioland-Gärtnerei Natterer ergänzt.

## ***Und wo kommen die Apfeljungbäume her, die dieses Jahr gepflanzt werden sollen?***

Aus der Eifel, vom Bioland-Betrieb von Daniel Cochems, der schon vor zwei Jahren unsere diesjährige Pflanzware aufgeschult und ver-



edelt hat. Damit können wir unser Apfelsortiment um die Sorten Elise und französische Reinette erweitern; lassen Sie sich überraschen!  
*Hier haben wir Gärtnermeister Albrecht Denneker für Sie befragt.*

***Woher stammen die vielen Tomatenpflanzen, die immer im Frühjahr vor dem Hofladen angeboten werden?***

Im letzten Jahr wurden 3000 Tomatenpflanzen an unsere Kunden verkauft. Sie stammen aus unserer Gemüsezüchtung. Es handelt sich um Sorten, die der Züchter Christoph Matthes am Dottenfelderhof neu züchtet oder alte Sorten, die er in Erhaltungszüchtung pflegt.

***Was ist besonders an den so seltsam eiförmigen Tomaten?***

Das ist eine wüchsige Tomatensorte, die wir hier über 12 Jahre unter Freilandbedingungen gezüchtet haben. Sie ist tolerant gegenüber der Kraut- und Braunfäule (Phytophthora), das heißt, sie erkrankt später als andere Tomatensorten. Außerdem bringt sie auch dann noch gute erntereife Erträge, wenn die Infektion schon begonnen hat.



***Kommen die zuckersüßen Kleinen auch von Euch?***

Klar, auch Cocktailtomaten züchten wir! Außer der beliebten „Zuckertraube“ werden im kommenden Frühjahr erstmals auch Phytophthora-tolerante Cocktailtomaten aus der laufenden Züchtungsarbeit angeboten.

***Gibt es noch andere Sorten?***

Wir züchten außerdem die Balkon- und Buschtomate „Fruchta“ sowie die Fleischtomate „Royale des Guinaux“.

*Tomatenzüchter Christoph Matthes gab Auskunft.*

***Was ist los mit Euren Rodelika-Möhren?***

Dieses Jahr schmecken sie leider gar nicht so süß und aromatisch, das bedauern wir auch sehr.

Die extreme Witterung – zuerst heiß und trocken und ab Juli, August dann kühl und naß – hat die Möglichkeit der Zuckerbildung eingeschränkt. Dazu kam eine Verminderung des Möhrenlaubes durch frühen Pilzbefall. Und das Laub, die grünen Blätter der Möhre, sind ja

die eigentlichen „Fabriken“ der Stoffe, die dann in der Wurzel eingelagert werden und uns so gut schmecken.

### ***Kann man das züchterisch beeinflussen?***

Selbstverständlich sind wir in der Züchtung und auch in der Erhaltungszüchtung unserer Sorten durch die Geschmacksselektion immer weiter tätig, um die Nahrungs- und Geschmacksqualität zu stärken und zu erhalten. Unsere Sorten haben eine ganz besondere Konfiguration der Bildekräfte, was durch eine spezielle Untersuchungsmethode wahrnehmbar ist.



### ***Was sind Bildekräfte?***

Ohne Bildekräfte würde jeder Organismus sofort durch Umwandlungs- und Abbauprozesse sterben. Die Bildekräfte ermöglichen, die auf die mineralische, unorganische Materie wirkenden physikalischen und chemischen Gesetzmäßigkeiten in eine höhere Ordnung zu bringen. Im Herbst können wir das gut beobachten: Der Rückzug der Bildekräfte läßt die äußere Pflanzengestalt absterben.

### ***Wie werden sie untersucht?***

In der Bildekräfteforschung haben sich heute Wissenschaftler zusammengefunden, die eine Methode entwickeln und ausbauen und damit die bekannten bildschaffenden Methoden (Kupferchlorid-Kristallisation, Steigbild, Tropfbild) erweitern.

Die Anschauung von gestaltbildenden Kräften widerspricht dabei naturwissenschaftlichen Befunden nicht, sondern ergänzt sie um sonst unbeachtete Wirksamkeiten, wodurch ein umfassenderes Verständnis möglich wird.

### ***Was bedeutet das für die Pflanzenzüchtung?***

Für die Pflanzenzüchtung hat das einen besonderen, häufig noch unterschätzten Wert: Die Bildekräfte, die eine Pflanze aufbauen und deren Stoffzusammensetzung entscheidend beeinflussen, sind denen ähnlich, die den menschlichen Organismus gesund erhalten – oder auch krank machen können, wenn sie sich einseitig anreichern. Welchen Einfluß die Pflanzenqualität auf ihren Ernährungswert für den Menschen hat, läßt sich mit dieser Methode wesentlich weitreichender klären.

*Gemüsezüchter und Bildekräfteforscher Dieter Bauer hat erklärt.*

### ***Wie kommt man dazu, sich ausgerechnet einem „vergessenen Gemüse“, der Pastinake, zuzuwenden?***

Seit meinem Studium der Haushalt- und Ernährungswirtschaft haben mich die ökologischen Themen immer besonders interessiert.

So kam ich zum Studienjahr an die Landbauschule Dottenfelderhof.

Bei der Wahl eines Themas für die Jahres-Studien-Arbeit nahm ich das Angebot der Gemüsezüchter an: Sie suchten jemanden, die die Verarbeitungsmöglichkeiten der verschiedenen Pastinakensorten erforscht und Rezeptvorschläge erarbeitet. Bis dahin kannte ich die Pastinaken als Nahrungsmittel für Erwachsene selber nicht!

### ***Schmecken sie denn?***

Oh ja, das habe ich ausprobiert – und einige Landbauschüler, Züchter und andere Hof-Bewohner haben meine verschiedenen Gerichte ebenfalls verkostet und bewertet. Am Ende des Landbauschuljahres war dadurch eine bemerkenswerte Anzahl von leckeren Rezepten zusammengekommen.

### ***Wie wurde daraus ein Kochbuch?***

Dem Hof und mir war nun daran gelegen, diese Rezepte und die gesammelten Informationen über dieses schmackhafte und wertvolle Gemüse den vielen Kunden und Freunden des Hofes zur Verfügung zu stellen! So ist „***Pastinaken – zurück zu den Wurzeln***“ entstanden – und ich habe viel gelernt dabei!

Eine besondere Herausforderung war's, mitten im Winter Fotos zu machen! Dafür konnte ich glücklicherweise den Fotografen Winfried Eberhardt aus Frankfurt gewinnen. Viel Unterstützung bekam ich auch von Nicole Jost, der „Hof-Grafikerin“. Das Buch wurde mit viel Liebe und Engagement von allen Beteiligten erstellt und ist, wie ich finde, ein richtiges kleines Schmuckstück geworden!

*Geforscht, gekocht, probiert, geschrieben und veröffentlicht hat*

*Judith Schake*

## ***Judiths Lieblingsrezepte***

### **Pastinaken-Puffer**

400g Pastinaken, 300g Möhren, 300g Kartoffeln waschen, ggf. schälen und raffeln, mit 3 Eiern und ca. 4 EL Mehl mischen und mit Salz, Koriander und Honig kräftig abschmecken. Kleine flache Puffer formen und in reichlich heißem Öl von beiden Seiten goldbraun backen. Dazu Kräuterquark und grünen Salat reichen.

### **Patinaken-Senf-Suppe**

700g Pastinaken und eine Zwiebel schälen, würfeln und in Öl andünsten.  
1 l Gemüsebrühe, 1 TL Koriander, ½ TL Kurkuma, ½ TL Kreuzkümmel, Salz und frisch gemahlene Pfeffer dazugeben.  
Zugedeckt 30 Min. köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind.  
Pürieren und 150 ml Schlagsahne unterziehen  
1TL Senfkörner mit 2 gehackten Knoblauchzehen in Öl anrösten, bis die Körner springen,  
über die Suppe geben und sofort servieren.

### **Pastinaken-Muffins**

250g Pastinaken schälen, würfeln, weich kochen und pürieren.  
115 g zimmerwarme Butter mit 225g Zucker cremig rühren,  
3 Eier einzeln einarbeiten, Pastinakenpüree und 60ml Buttermilch hineintrühren.  
220g Weizenvollkornmehl mit 1 ½ TL Natron, 1 Pr Salz und 3 TL Zitronenschale mischen und dazugeben, kurz vermengen.  
In Muffinförmchen füllen und bei 190 °C ca. 20 Min backen.

***Das Buch „Pastinaken - zurück zu den Wurzeln“ mit noch viel mehr köstlichen Rezepten gibt's für € 9,80 in unseren Läden – greifen Sie zu!***

***Was haben eigentlich wir als Kunden davon, daß der Dottenfelderhof eine eigene Züchtung betreibt?***

Ohne Bio-Züchtung kein Bio-Getreide, kein Bio-Mehl, kein Bio-Brot, kein Bio-Kuchen...

Der spezifische Bio-Anbau, der ohne den Einsatz synthetischer Düngemittel und Pestizide arbeitet, benötigt Sorten, die eigens für diese Bedürfnisse gezüchtet sind.



***Nach welchen Kriterien wird gezüchtet?***

Ernährungsqualität, Gesundheit und Frohwüchsigkeit der Sorten stehen an erster Stelle. Die Sorten sollen aber auch so lange wie möglich nachgebaut werden können, was bei modernen Sorten immer weniger der Fall ist, weil sie rasch wieder vom Markt verschwinden.

***Gibt's denn nicht eine Riesenauswahl an Sorten?***

Zwar ist der Landwirt darauf angewiesen, frei über die Vielfalt der Sorten zu verfügen, um sie schließlich den Kunden in Form von Brot und anderen Produkten anbieten zu können. Das ist aber nicht gesichert, wird mehr und mehr durch nicht nachbaufähige oder mit Patentschutz versehene Sorten eingeschränkt.

***Was kann man dagegen unternehmen?***

Landwirte, Züchter und Kunden haben zusammengefunden, um in solchen Aktionen wie „Zukunft säen“ auf die Problematik der freien



Verfügbarkeit von Saatgut hinzuweisen, schließlich: Ohne Saatgut keine Ernte! Saatgut ist viel zu wichtig, um es Riesenkonzernen zu überlassen!

Das sind viele Gründe, selber Sorten zu züchten und die Vielfalt zu erhalten. Daher sind wir für jedwede Unterstützung dankbar,

denn die Entwicklung einer Sorte, die 12 Jahre Züchtungsarbeit benötigt, kostet zwischen 500.000 und 1 Million EUR.

### ***Wie steht es mit dem geplanten Bau der Saatguthalle?***

In der Getreidezüchtung Dottenfelderhof hat sich 2011 einmal mehr gezeigt, wie wichtig der geplante Bau der Saatguthalle für die Zukunftsfähigkeit dieser Abteilung des Dottenfelderhofes ist:

Nur mit großer Mühe konnten die rund 6.500 kg Vorstufensaatgut, die 1.850 Erntesäcke vom Parzellenanbau und die 63.000 Einzelähren von Winter- und Sommerweizen, Wintergerste, Winterroggen und Hafer behelfsmäßig in Folientunneln und Containern eingelagert werden. Eine effektive Logistik in der Lagerhaltung und in der Analytik von 6.500 Proben ist da nur schwer möglich.

Dank 73 Kundinnen und Kunden des Dottenfelderhofes konnten von 2009 bis 2011 13.550 EUR Spendengelder eingesammelt werden. Beantragt sind auch staatliche Fördermittel, auf deren Bewilligung gewartet wird. Zusammen mit Eigenmitteln und Geldern der Software AG-Stiftung sind derzeit 133.550 EUR für den Bau vorhanden. Damit fehlen noch rd. 317.000 EUR, um das Vorhaben in die Realität umzusetzen.

*Getreidezüchter Dr. habil. Hartmut Spieß über die Getreidezüchtung*

### ***Wieviel Holz braucht eine Backnacht?***

Pro Ofen verheizen wir jede Nacht eine Schubkarre Holz in armdicken, gut 1m langen Scheiten. Das heizt die nie ganz ausgekühlten Öfen zunächst auf gut 500 °C auf, bis zum Einschießen der Brote sind sie auf 350 °C „abgekühlt“, nach dem Einschießen muß die Backtemperatur dann auf rund 220 °C gehalten werden.



### ***Wieviel Mehl wird jede Nacht verbacken?***

Zum Wochenende hin, wenn der Verkauf am größten ist, verarbeiten wir tatsächlich 20 Säcke Mehl und Schrot in einer Nacht, das sind 500 kg, eine halbe Tonne! Daraus werden dann nahezu tausend Brote gebacken...

### ***Welche Triebmittel werden verwendet?***

Wir arbeiten nicht nur mit Sauerteig und Hefe, sondern wir lockern unsere Teige und Gebäcke mit sechs unterschiedlichen Kulturen. Ein Schwerpunkt unserer Arbeit ist die Ausbildung, und so können die jungen Menschen, die zu uns kommen, alle wichtigen Führungsarten von Teigen erlernen. Wir möchten die Fähigkeiten vermitteln, die es braucht, um wirklich gute Sachen, ein so reichhaltiges Sortiment an Broten und Backwaren herzustellen und sie dadurch erhalten. Momentan haben wir fünf Auszubildende in der Bäckerei und zwei in der Konditorei. Das sind fast 50 % der Mitarbeiter in der Produktion. Das Ergebnis ist dadurch zwar nicht immer gleich, eben nicht standardisiert, dafür aber lebendig!

### ***Und alles wird ab Hof und auf Märkten verkauft?***

Seit diesem Jahr verkaufen wir in ausgewählten Firmen in Frankfurt unsere liebevoll hergestellten Backwaren. In der Kantine des Hessischen Rundfunks oder in der Neuen Börse in Eschborn werden neben Broten und Kleingebäcken auch Kuchen und Eier angeboten, und wir informieren über die vielfältigen Projekte des Dottenfelderhofes.

### ***Gibt's weitere Neuerungen, Pläne?***

Wir haben die Zusammenarbeit mit dem Sternerrestaurant „Villa Merton“ intensiviert. Dabei setzen wir möglichst alle Anregungen des jungen, sehr kreativen Küchenchefs Matthias Schmidt in Gebäckform um. Wenn er nur die Kruste eines Brotes will, dann backen wir Brot, das nur aus Kruste besteht. Wenn er aus dunklem Roggenbrot eine Art „Erde“ auf den Teller zaubern möchte, liefern wir das passende „Erde“-Brot. Wir haben mit ihm neue Brotformate entwickelt, damit er seinen Gästen intensives Brotaroma in authentischer Form reichen kann.

Im neuen Jahr werden wir in Themen wie „Brot - ein wichtiges Kulturgut“, „Neue Brotformen“, „Neue Brotästhetik“ und „Bäckerei und der Bezug zur Landwirtschaft“ einsteigen.

### ***Lebt diese Verbindung nicht schon bei Euch?***

Genau, bei uns backt die Landwirtschaft mit! Im letzten Jahr hatten wir immer mindestens einen Mitarbeiter, der eigentlich in der Landwirtschaft oder Gärtnerei zu Hause ist. Unsere Bäckerei ist ohne innigen Bezug zum Hof und zur Landwirtschaft nicht vorstellbar. Normalerweise kennt der Bäcker den Bauern nicht mehr oder die Bauern

backen nicht mehr selber. Wir versuchen beides: den Bäckern den Kontakt und den Zugang zur biologisch-dynamischen Landwirtschaft zu ermöglichen und die Landwirte in die Situation des Bäckers schlüpfen zu lassen.

### ***Gab's nicht im letzten Jahr auch Kontakte ins Ausland?***

Und auch in diesem Jahr ist unser Bäckermeister Falk Sütfels wieder zweimal nach Tel Aviv gereist, um an der grössten und renommiertesten Fachschule für Konditorei, Bäckerei und Kochkunst in Israels „Estella Masterclass“ Backkurse über Deutsches Brot zu geben. Wir wollen Schülern dieser befreundeten Schule



außerdem die Möglichkeit geben, bei uns in der Holzofenbäckerei Dottenfelderhof berufliche Erfahrungen zu sammeln. Den ersten Praktikanten aus Israel hatten wir im Herbst. Und im Januar kommt ein neuer Gast.

*Falk Sütfels und Michael Pein planen, bilden aus und beantworten neugierige Fragen.*

### ***Was gibt's diesmal an neuen Kreationen aus der Konditorei?***

Die Rhabarber-Himbeer-Schnitte ist neu und die attraktiven „Cup-Cakes“ – von den Damen des Hofcafés als „Tassentörtchen“ erfolgreich verkauft. Das ist ein lockerer Möhrenkuchenteig mit einer raffinierten Zitronen-Frischkäsecreme und frischen Früchten der Saison vom Hof.

Ganz neu, erst jetzt im Verkauf ist die „Tarte au Chocolat“, eine saftige Schokoladentarte mit 70%iger Schokolade, gluten- und lactosefrei und unbeschreiblich lecker!

### ***Was ist in Planung?***

Eine kleine, feine Auswahl veganer Produkte, darauf kann man schon gespannt sein!

### ***Tausend Brote backen die Bäcker in einer Nacht – wieviele Kuchen kommen aus Euren Öfen?***

Naja, das ist nicht so leicht zu beziffern – rund 15 Sorten Kuchen können wir anbieten, natürlich nicht immer alle gleichzeitig. Aber das ist ja noch nicht alles, es kommen noch 14 Sorten Torten-, Sahne-

und Cremeschnitten dazu! Je nach Saison wird alles im Wechsel angeboten. Und, klein & fein, unsere 11 Sorten Dauergebäck – was bei uns allerdings nie dauerhaft gelagert wird, weil es zum Dauerbrenner geworden und immer sehr schnell aufgegessen ist...!

***Im Herbst und Advent sind abends immer wieder viele Menschen in die Konditorei gepilgert...***

....zu unseren gut besuchten Backkursen! Bei der Weihnachtsbäckerei hatten wir beispielsweise einen Abend mit Schwerpunkt Lebkuchen, da wurden Eisen-Lebkuchen, Dominosteine, Soft-Printen gebacken, alles aus traditionellem Lebkuchens-Lagerteig.

*Konditormeister Günter Schmidt kreiert raffinierte Kuchen und kluge Antworten.*



***Wie kommt eigentlich der Geschmack in die Käse? Gibt es da bei Euch Kanister mit Emmentaler-Flavour, Gouda-Essenz und Greyerzer-Aroma?***

Nein, alles das gibt es nicht, weder bei uns, noch in großen Käsereien.

***Ja, wie entstehen dann die Unterschiede der einzelnen Sorten?***

Alle unsere Käse werden immer nach dem gleichen Grundmuster hergestellt: Man nehme Milch, füge eine Käsereikultur mit Milchsäurebakterien zu und nach einer halben Stunde das Lab.

***Milchsäure?***

Zunächst wird der Milchzucker zu Milchsäure abgebaut. Dadurch wird der entstehende Käse in einen sauren Zustand versetzt und verdirbt nicht, sondern kann reifen.

***Lab?***

Lab bringt die Milch zum Gerinnen. Anschließend wird die so entstandene Dickmilch mit der großen Harfe zum Käsebruch zerschnitten. So werden Käsestoff und Molke getrennt. Der Käsestoff kommt in die Käseform und wird so zum Käselaib, der anderntags durch Einlegen ins Salzbad den entsprechenden Salzgehalt und eine stabile Rinde bekommt.

### ***Und was geschieht mit der Molke?***

Aus der Molke machen wir Schnitzel... Doch, wirklich, das geht, Schweine saufen richtig gerne Molke.

### ***Und wie war das nun mit den verschiedenen Käsesorten?***

Ja, und dann geht es erst los mit dem eigentlichen Käsemachen. Ob aus dem jungen Laib nun Emmentaler oder ein Greyerzer, ein Parmino oder ein alter Bergkäse wird, entscheiden ganz wesentlich Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Art der Behandlung des Käses im Reiferaum. Ebenso bei Camembert und Rotem Roller: Bis nach dem Salzbad sind sie eineiige Zwillinge, aus einem Kessel „geboren“, nicht unterscheidbar. Erst die Reifung macht's. Käse wird also eigentlich nicht produziert, er entsteht aus unendlich vielen Lebensprozessen. Wir Käser sind also eigentlich nur deren „Sozialmanager“.

### ***Duft der Macchie, Schneeball, Wüstenkuß – alles Käse???***

Ja, tatsächlich – das sind nur einige Namen der raffinierten Ziegen-Pralinés, die Marktfrau Sabine Dechant in diesem Jahr erfunden hat. Mit eßbaren Kräutern und Blüten fing's an, dann kamen die inspirierenden Gewürzmischungen von Herbaria und Sonnentor dazu – und schon konnte sie sich vor Ideen kaum noch retten. Sie verrät auch, was sich hinterm Schneeball versteckt: In den Ensmader Ziegenfrischkäse mixt sie Mandelsplitter, Cranberries, Wintergewürze und tatsächlich weiße Schokolade!



Ähnlich geht's der kreativen Käsefachfrau mit ihren Menüs zur „Blauen Stunde“: Überall und immer fliegen ihr Ideen zu. Unglaublich, was man mit Käse alles anstellen kann! Dabei legt sie Wert darauf, mit einfachen Zutaten die raffiniertesten Gerichte zu zaubern. Mehr soll hier gar nicht verraten werden, denn: Da muß man dabeigewesen sein, bei so einer „Blauen Stunde mit Menü und Märchen“, einem unvergeßlichen Abend!

*Käsermeister Siegfried Baßner beantwortet unerschöpflich jede Menge Fragen am liebsten bei den „Reifeprüfungen“, „Käsetastings“ und „Blauen Stunden“, Sabine Dechant gerne auch vom Marktwagen aus!*

## ***Welche Veranstaltungen waren die erfolgreichsten des letzten Jahres?***

Es zeigt sich eindeutig: Sie, unsere Kund/innen, wollen am liebsten unsere Arbeit kennenlernen und mit anpacken! Im neuen Jahr werden darum weitere Aktivführungen angeboten: Schweine füttern (nur für 5-10jährige mit Anmeldung!), Kälber füttern, mit der Sense mähen, Kartoffeln ernten...

Hinzu kommt an vier Samstagen der „Tag auf dem Land“ für Familien, die einen Tag lang im Stall und auf dem Acker Bauern und Bäuerinnen sein wollen.

Die erfolgreichste Veranstaltung des letzten Jahres hat übrigens kein „richtiger Bauer“ geleitet: Günther Happel, Vilbeler Bürger und Mitglied unserer Landwirtschaftsgemeinschaft, betreut im Ehrenamt die höchst beliebte „Fütterstunde“. Vielen Dank dafür!

## ***Was ist für Euch das Wichtigste an den Veranstaltungen?***

Das Beglückende aller Veranstaltungen ist, wenn sich Augen, Ohren und Herzen füreinander öffnen können. Wenn wir Interesse an der Landwirtschaft und natürlich speziell an unserem biologisch-dynamischen Ansatz wecken können.

Fast täglich erleben wir im Dottenfelder Schulbauernhof, wie die Schülergruppen mit großer Freude, Tatkraft und allen Sinnen in die Landwirtschaft eintauchen.



## ***Worauf kommt's denn dabei besonders an?***

Stete Herausforderung für unser Team (Jeanette Montz, Patricia Grimm und Margarethe Hinterlang) ist, die Lernfreude der Schüler/innen und unser Angebot immer feiner aufeinander abzustimmen. So haben wir im letzten Jahr die Unterrichtseinheiten „Vom Korn zum Brot“ sowie „Huhn und Ei“ und andere weiter entwickelt und freuen uns darauf, in unserer Winterpause weiter an diesen Angeboten zu feilen.

*Wie täglich im Schulbauernhof stand Maragrethe Hinterlang hier den Fragen zur Verfügung.*

***Wann wird die Zufahrt zum Hofladen endlich saniert?  
Kann man im Gemüsebereich und am Brot nicht mehr Platz  
schaffen?***

***Und wie geht es überhaupt mit der Ladenentwicklung weiter,  
sollte nicht gebaut werden?***

Die Antwort auf all diese Fragen, die ja zusammen gehören, ist nicht ganz einfach...

Seit gut einem Jahr arbeiten wir als Hofgemeinschaft an Bauplänen für einen neuen Hofladen. Der Laden soll natürlich wie bisher eine hoftypische, ansprechende Atmosphäre haben, auch wenn er aus der eigentlichen Hofstelle „auszieht“.

***Muß das sein?***

Die jetzige Situation, mit der nicht nur Sie, liebe Kund/innen, unzufrieden sind, betrifft auch den ganzen Hof. Im Hofinneren nutzt die Vermarktung viele Freiflächen, Lager- und Kühlräume, Dächer für die Marktwagen usw. Eine weitere Entwicklung in diesem Bereich ist innerhalb des Hofs nicht mehr möglich, würde die Grenzen der Zumutbarkeit noch weiter überschreiten.

***Die Konsequenz?***

Für die Neustrukturierung des Ladenbetriebs will die Vermarktung in Richtung Gemüsehalle umziehen. Dies ergibt kurze Wege für die Belieferung. Eine Zusammenfassung und Optimierung aller Bereiche wie Kühlung, Lagerung, Marktwagen, Anlieferung, Belieferung und im Laden der Bedienbereiche Brot, Käse und Fleisch sowie der Kassen ist dann möglich.



Das neue Gebäude wird auch die Verwaltung, Personalräume, den Versammlungsraum für alle Mitarbeiter und nach außen einen Besucherempfang mit Ausstellungsraum beinhalten. Ebenso wird die Zufahrt sowie das Parkplatzproblem gelöst. Der gesamte Kundenbereich Einkaufen wird klar vor dem Hof zusammen gefasst.

***Auf welche Auswirkungen hofft die Hofgemeinschaft?***

Der alte Hof kommt wieder zur Geltung mit Landwirtschaft, Forschung, Züchtung, Schule und als Wohnort.

Das Hofcafé zieht in den jetzigen Hofladen gegenüber dem Spielplatz

und bekommt im Gebäude Anschluss an eine Küche, die sowohl Mitarbeiter als auch Gäste versorgt.

Im Hofbereich ist für die Tiere Platz und für die Besucher ein ruhiges Betrachten möglich. So kann die notwendige Entschleunigung für Besucher und Bewohner erreicht werden.

Alle Bereiche des Hofes erhalten eine menschlichere Arbeitssituation, die zugleich ökonomisch und arbeitswirtschaftlich einen Fortschritt bringt.



### ***So vielen Vorteilen kann doch nichts entgegenstehen?***

Da der neue Laden nach Ansicht des Bauamtes der Stadt Bad Vilbel nicht zwingend der Landwirtschaft des Dottenfelderhofes dient, wurde die Baugenehmigung verweigert. Nun wird versucht, die Genehmigung mit Hilfe der Stadt durch die Erstellung eines Bebauungsplans für den Hof zu erreichen. Leider können wir so unsere Zeitpläne nicht einhalten; die Baugenehmigung ist voraussichtlich erst im Winter 2012 zu erhalten.

Wir wollen die „gewonnene“ Zeit einerseits für eine genauere Planung und andererseits für eine gute Einbindung unseres Vorhabens bei unseren Freunden und Kunden nutzen...

### ***... und das bedeutet?***

Es ist ja allgemein bekannt, daß wir hier auf dem Hof alle Erträge aus den Wirtschaftsbetrieben für unsere Ideale in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, der angegliederten Schule, Forschung und Züchtung verwenden. Deshalb gibt es für unser großes Vorhaben keine Rücklagen.

Dies möchten wir nun mit Ihrer Hilfe, nicht wie zunächst geplant ab Baubeginn, sondern schon jetzt ändern.

Dazu möchten wir Ihnen im persönlichen Gespräch verschiedene Modelle anbieten. Da das Projekt von ca. 2,5 Mill. EUR voraussichtlich ein Gemeinschaftsprojekt (eine Art Bauherrengemeinschaft) der Betriebe Landbauschule Dottenfelderhof e.V. (Eigentümerin des Bodens), der Landwirtschaftsgemeinschaft Dottenfelderhof KG (Haupt-

lieferant) und der Dottenfelderhof-Laden oHG (Betreiber) ist, sind verschiedene Finanzgesten möglich. Von Spenden angefangen über Genussscheine, Einkaufsgutscheine, Verzinsung und einfache Rückzahlungen haben wir für jeden Bedarf das entsprechende Modell entwickelt. Als Hausbank wird die GLS-Bank mitwirken, aus Tradition und weil es einfach die beste Bank ist. Die Beteiligungen haben wir uns in 5.000- und 10.000- EUR-Schritten vorgestellt. Bitte sprechen Sie uns an, wir kommen auch gerne zu einem Gespräch zu Ihnen.  
*Ansprechpartner: Siegfried Baßner, Martin Hollerbach, Peter Hollerbach*

## **Kommen wir nun zu unserem Schwerpunktthema!**

### ***Viele Wege führen...***

#### ***...in die Landwirtschaftsgemeinschaft Dottenfelderhof!***

„Seit 30 Jahren gibt's für uns nur Bio-Lebensmittel – und so fing alles an“, berichten Sabine und Volker Schmitt, die seit 20 Jahren zur Landwirtschaftsgemeinschaft Dottenfelderhof gehören. Die erste kleine Wohnung des Sachsenhäuser Optikermeister-Paares lag in Bad Vilbel, unweit des Dottenfelderhofs. Dem Ort und vor allem dem Hof sind sie seither treu geblieben, auch wenn die Wohnung sich zum Haus ausgewachsen hat und sie mittlerweile ein riesiges Obststück bewirtschaften, „wobei wir uns sehr über die tatkräftige, freundschaftliche Unterstützung des Dottenfelder Obstbauern Albrecht Denneker freuen!“



Jeden Tag war Sabine mit den Kindern auf dem Hof, „und immer kamen wir gestärkt wieder nach Hause – nach dem Kontakt mit

den Tieren, dem Zusammentreffen mit anderen Menschen im Garten, den Erkundungen in Feldern, Wiesen und Ställen.“

Volker suchte Antworten, ihn faszinierte vor allem die Frage, „wie schaffen das fünf Familien über 20 Jahre hinweg zusammen zu leben und zu arbeiten?“ Die „soziale Frage“ ließ ihn nicht mehr los: „In jüngeren Jahren waren wir auch einmal fast so weit, mit anderen zusammen ein Projekt zu starten, das wurde aber nie Realität – uns fehlte der gemeinsame ideelle Überbau.“ Den hat er hier kennengelernt, hat erfahren, was hinter biologisch-dynamischer Landwirtschaft steht.

So kam er auch in Kontakt mit der Anthroposophie und trat der LWG bei. „Ich bin da 'rein- und mitgewachsen und heute sehr dankbar für den Gewinn den ich für mich selber, meine eigene Biographie bekommen habe!“

Er ist bei jedem LWG-Treffen dabei und gehört seit langem zum Kreis der Bevollmächtigten. Besonders freut er sich, „wenn wir tatsächlich in Entscheidungen, Unter-

nehmungen einbezogen werden. Wie vor der Anschaffung von Fritz, dem Gemüsebau-Ackerpferd. Oder beim Heckenpflanzen und -pflegen. Oder bei den Hühnermobil-Aktionen. Oder als wir uns – allen voran Franz Bitsche - an dem Lehrpfad beteiligt ha-



ben.“ *(Foto von links: Franz Bitsche, Herr Lueg, Günther Happel, bekannt aus der Fütterstunde, W. Zimmermann, Mitglieder der LWG)*

Auch wenn für ihn klar ist: „Alles was hier geschieht ist zukunftsweisend! Und darum unterstützenswert“, so bemerkt er doch auch die Schattenseiten, die Veränderungen wünschenswert, ja unumgänglich machen: „Die Bevollmächtigten haben heute keine wirkliche Bedeutung mehr, es ist alles so groß geworden, daß wir in Entscheidungen gar nicht mehr einbezogen werden können.“ Und auch in der LWG selbst hat sich seit ihrer Gründung nur wenig verändert, „wir sind alle älter geworden“, schmunzelt er, „und zu vielen Aktionen nicht mehr in der Lage...“

Auch Sabine hatte nicht nur aufbauende Erlebnisse, wie sie zugibt: „Ich helfe immer gerne mit, beispielsweise beim Hoffest, würde mich aber auch sonst gerne mehr einbringen.“ Sie hatte immer die Vor-

stellung, „so verbunden mit dem Hof zu sein, daß sie auch als freiwillige Arbeitskraft gefragt und eingesetzt werden würde.“ Dazu kam es aber nicht, „es gab keine Struktur dafür, und so hatte ich eine Zeit lang das Gefühl, außenstehend, nicht integriert zu sein.“

Immer noch ist sie offen dafür, ganz konkret gefragt und eingebunden zu werden: „Mich würde ein persönliches Telefonat ansprechen, wenn Hilfe gebraucht wird. Ich kann mir aber auch eine Art schriftlichen Terminplan vorstellen, in den sich Hilfsbereite verbindlich eintragen können.“ Mitarbeiten würde sie überall, „ob im Kuhstall, im Laden, Café, beim Backen...!“

Und Volker hat sich mittlerweile darangemacht, die Vorstellungen, Wünsche, Ideale der Mitglieder zu erkunden. „Wir sind in der LWG dabei, uns neu zu strukturieren, uns klar darüber zu werden, welche Funktionen und Aufgaben zu uns gehören, wie wir den Dottenfelderhof zukunftsweisend unterstützen und mittragen können!“

Es gibt viele ähnliche „LWG-Biographien“ – wir haben uns die beiden ´rausgepickt, weil sie regelmäßig eine Auszeit im Café genießen, allein, zu zweit oder zu viert! Da waren sie gut zu „erwischen“!

Schauen wir uns im folgenden doch mal genau an:

***Was ist die LWG, die Landwirtschaftsgemeinschaft, was hat sie für Aufgaben, wer gehört dazu, wie kann man mitmachen und beitreten?***

Gegründet wurde die LWG 1981. Grundidee war, daß jeder Mensch für das Land, das ihn ernährt, Verantwortung trägt. Und das auch konkret tun können sollte. Wenn ein Morgen Land (= 2.500 m<sup>2</sup>) einen Menschen ernähren kann, sollte dieser Mensch auch in die Fragen der Bewirtschaftung des Landes einbezogen werden.

Das wird in der LWG auf dem Dottenfelderhof verwirklicht – mehr als 150 Menschen sind an der Landwirtschaft des Dottenfelderhofes beteiligt, fühlen sich als Konsumenten, als Interessenten mitverantwortlich.

Als äußeren Ausdruck dieser Zusammenarbeit übergab die Betriebsgemeinschaft das Umlaufvermögen (das sind die Vorräte, Guthaben bei Banken, Feldinventar und stehende Ernte) an die LWG. Ein Kooperationsvertrag dokumentiert die Zusammenarbeit von Betriebsgemeinschaft, LWG und Landbauschule e.v. (sie ist Besitzerin der Hofgebäude und des Kernlandes).

Seit 1996 wird die LWG als Kommanditgesellschaft geführt. Jede/r Kommanditist/in hat eine Einlage von € 1500 geleistet und wird so anteilig an Gewinn oder auch Verlust beteiligt. Die Haftung beschränkt sich auf die Einlage; Auswirkungen von Gewinn oder Verlust des jeweiligen Jahres werden geringfügig in der individuellen Steuererklärung sichtbar.

Also: „Geh, wohin Dein Herz Dich trägt...“, verbinde Dich mit dem, was Dich wirklich berührt.

***Und damit sind wir am springenden Punkt: Wie kann ich mitmachen, an wen mich wenden, wie einsteigen?***

Einsteigen und mitmachen können Sie zunächst über all die vielen, vielen Veranstaltungen, mit denen wir unsere Hoftore für Sie öffnen, die Ihnen tiefe Einblicke in unser Bauernleben geben, bei denen Sie schon vieles ausprobieren können. Und:

***Sie sind herzlich eingeladen zu den samstäglichen Treffen unserer Landwirtschaftsgemeinschaft KG!***

Nach einer Hofführung mit verschiedenen inhaltlichen Schwerpunkten können Sie beim gemeinsamen Kaffeepausch vieles über unsere Verbraucher- Landwirte-Gemeinschaft erfahren.

### ***Die Termine 2012:***

4. Februar und 24. März,  
2. Juni und 7. Juli,  
29. September und 17. November,  
Hoffest am 24. Juni

Zu allen Fragen der LWG Auskunft geben gerne die erfahrenen „alten Hasen“ Franz Bitsche, Günther Happel, Hans Pröls und Volker Schmitt.

Gerne können Sie auch jede/n von uns auf dem Hof ansprechen, wir helfen weiter – soweit wir können und es unsere Zeit erlaubt.

## ***Gibt es auch wieder die Weihnachtsspiele am Hof?***

Oh ja, und Sie sind dazu eingeladen!

### **Das Oberuferer Paradeisspiel**

Die Erschaffung des Menschen und den Sündenfall in einer dreiviertel Stunde auf die Bühne zu bringen - das ist schon viel verlangt!

#### ***Was braucht es, daß aus einem Gärtner ein Engel und aus der Konditorin ein Teufel wird?***

Die Geschichte ist ja uralte, der Text steht fest und es fällt uns nicht ganz leicht, als moderne Menschen des 21. Jahrhunderts in die einzelnen Rollen zu schlüpfen.

#### ***Was hilft da?***

Wir gehen als Kumpanei, als gesamte Spielertruppe, auf Entdeckungsreise: Kann ich in meiner Haltung, meinem Gang, meinem Erleben an Engel und Teufel drankommen?

Und immer wieder fragen wir uns nach dem Wirklichkeitsgehalt unseres Spielens: Sind die Naturreiche, die göttlich geistigen Mächte, die Versuchung, Liebe und Tod spürbar?

#### ***Ob's gelingt?***

Am **Freitag den 23.12 um 20.00 Uhr** gibt es Gelegenheit, sich berühren zu lassen! Und der Engel gibt uns dafür die Empfehlung: „...und ein jeder das Best' betracht'...“

*Albrecht Denneler*

### **Das Christgeburtspiel auf dem Dottenfelderhof**

Seit vielen Jahren spielen wir das Christgeburtspiel auf dem Dottenfelderhof, die Proben beginnen Mitte Oktober, wenn im Garten und auf den Feldern die meiste Arbeit getan ist und die Winterruhe in der Natur beginnt.

#### ***Wer will und kann mitspielen?***

Es entsteht ein buntes Gemisch aus Hofkindern, Praktikanten, Lehrlingen, Landbauschülern, Freunden, Mitgliedern der Landwirtschaftsgemeinschaft und uns „Alten“. Jedes Jahr werden die Rollen neu verteilt, und es entwickelt sich eine Neugierde unter den Hofleuten, wer nun welche Rolle dieses Jahr wagen wird. Dann wird einmal in der Woche geübt. Im letzten Jahr haben drei Hofkinder mitgespielt, die diese Spiele sehr ernst genommen haben, und immer das ganze Spiel durchspielen wollten – egal, wer fehlte, sie sind eingesprungen!

So hat es sich entwickelt, dass wir aus dem Ganzen heraus geübt haben. Woche für Woche haben wir unsere Herzen geöffnet, indem wir uns gegenseitig zugehört haben, ganz egal wie unsicher und un-  
gelenk einer in seiner Rolle noch war.

Die Wahrhaftigkeit und Einfachheit, in der dieses Oberuferer Christ-  
geburtsspiel gehalten ist, hat eine so starke Ausstrahlung, dass es  
sich von innen, von Herz zu Herz zurechtruckelt durch das gemein-  
same wöchentliche Spielen.

Zu Aufführung kommt es, wie jedes Jahr,

**am Heiligen Abend, 24. Dezember, um 18:30 Uhr, im Neuen  
Saal.**

*Beate von Mackensen*

### **Das Dreikönigsspiel**

Am Anfang des neuen Jahrs aufgeführt, zeigt das Dreikönigsspiel in  
die Zukunft.

Und es gibt tatsächlich keine feste Tradition nach dem Motto „so  
haben wir es immer gemacht“, was die Aufführung des Dreikönigs-  
spiels auf dem Dottenfelderhof betrifft.

Mal gibt es nicht genug Spieler, und es fällt ganz aus, mal spielen wir  
es mit der alten Musik von Leopold van der Pals, mal mit der moder-  
nen von Siegfried Thiele.

Und im letzten Jahr haben wir wieder etwas Neues entdeckt, eine  
kurze Singspielversion der königlichen Anbetungsszenen. Aus dem  
„Karawanenlied“ und einem Anbetungslied und ruhigen Umgängen  
bestehend gibt es Raum, sich mit den Königen vor dem Kind zu ver-  
neigen.

Ort dieser Christgeburt ist nicht der Stall wie bei den Hirten im Weih-  
nachtsspiel am Heiligen Abend, sondern ein edleres Gemäuer.

So findet unsere Aufführung auch nicht im Neuen Saal statt, sondern

**im Kreuzgewölbe des Alten Saals,  
am Freitag, 6.1. 2012 um 19.30 Uhr.**

*Barbara Denneler*

### ***Einen "kleinen Abschied" vom Dottenfelderhof***

hat unsere Ebba Bauer im September genommen. Sie unterstützt jetzt ihren Sohn Malte beim Aufbau seiner Demeter-Gärtnerei in der Nähe von Leipzig. Aus dem Ruhestand wechselt sie nochmal in den Unruhestand, aus dem auf dem Dottenfelderhof so vieles geboren wurde, was uns heute selbstverständlich begegnet. In den 80er Jahren hat sie unsere Hofkäserei aufgebaut, in den 90er Jahren unsere Holzofenbäckerei,



mit ihrem großen Herz das Hofleben gefüllt, gestützt und getragen. Und die vielen kleinen Ecken, die der allgemeinen Aufmerksamkeit entglitten, in ihre Hände genommen und gepflegt und so das Gesicht des Hofes geprägt. Wir werden Sie vermissen und freuen uns, wenn sie vielleicht in einigen Jahren ihren Ruhestand bei uns fortsetzt.

*Uns allen aus dem Herzen gesprochen, nein: geschrieben hat Roland Wagner.*

### ***Das Wort hat...***

#### ***...Margarethe Hinterlang über „ihre kleine Farm in Nepal“:***

Im Oktober war ich wieder in Nepal, auf der Farm „Land of the Medicine Buddha“, die wir durch den Verkauf ihrer Demeter-Tees unterstützen. Dort hat sich seit meinem letzten Besuch vor zwei Jahren viel getan: Drei Hektar Wald wurden für den Kräuteranbau gerodet, eine Pflanzschule zur Vermehrung bedrohter Pflanzen eingerichtet.

Ein Ochsenpaar zum Pflügen und Eggen wurde angeschafft, die den „ersten Laufstall Nepals“ bewohnen.

Der Lohn der Landarbeiter/innen ist um 60% erhöht worden – auf 1,60 € am Tag. Leider ist dieser Verdienst immer noch so gering, dass viele junge Menschen auswandern, um ihre Familien ernähren zu können. Es bleibt also Ziel der Farm, die Vermarktung weiter aufzubauen, um den mitarbeitenden Menschen eine Existenz, eine Zukunft zu ermöglichen. Der Dottenfelder Hofladen ist sehr wichtig für die Farm – er ist der beste Teekunde!

Ein zweites Projekt etabliert sich – die Demeter-Räucherstäbchen im Laden zeugen davon: In einer abgelegenen, steilen Berglandschaft ganz im Süden Nepals lebt ein nomadisierender Stamm nepalesischer Ureinwohner, die Chepangs. Sie sind zwangsweise sesshaft gemacht worden, aber es gelingt ihnen nicht, genug Nahrung für ihre Familien anzubauen – sie sind vom Aussterben bedroht. Durch Brandrodungsanbau von Mais, Hirse und Buchweizen können sie sich etwa fünf Monate des Jahres selbst versorgen. Damit zerstören sie aber gleichzeitig ihre Lebensgrundlage, weil der fruchtbare Boden nach der Brandrodung durch die Monsunregen weggeschwemmt werden – und auf Fels und Stein wächst nicht viel...

Die Organisation OneWorldalc, die auch „meine“ kleine Farm betreut, arbeitet dort seit 2006 mit 370 Familien auf einer Fläche von 318 ha in der Waldsammler-Kooperative Praja.

2010 hat ein Fünffjahresprojekt zur Aufforstung des Waldbestandes begonnen. Mehr Informationen finden Sie unter <http://www.oneworld-alc.org>

**Ich möchte Sie herzlich dazu einladen, wenn Peter Effenberger von OneWorld bei uns zu Gast ist und von seinen Projekten in Nepal berichtet: am 25.1. und 22.2.2012 im Neuen Saal!**

### ***Ein Wort der Redaktion zum Schluss:***

Nicht alle Bereiche sind erwähnt, nicht jede, nicht jeder, die/der dazugehört und Wesentliches beiträgt zum Gelingen des Gesamten...

Das ist jedes Jahr so und wie in jedem Jahr bitten wir um Einsicht und Verständnis dafür, daß wir jeweils einen thematischen Schwerpunkt setzen und demzufolge eine Auswahl treffen, die nicht alle und alles umfassen kann, was der Dottenfelderhof zu bieten hat – so unglaublich viel ist das!

# Die Hofgemeinschaft Dottenfelderhof besteht aus:

## **Landwirtschaftsgemeinschaft**

### **Dottenfelderhof Ernst Becker u. Partner KG**

(kurz LWG Dottenfelderhof KG)

Dottenfelderhof

61118 Bad Vilbel

Tel.: ++49 (0) 6101 5296-20

Fax: ++49 (0) 6101 5296-22

info@dottenfelderhof.de

## **Landbauschule Dottenfelderhof e.V.**

Dottenfelderhof

61118 Bad Vilbel

Tel.: ++49 (0) 6101 5296-18

Fax: ++49 (0) 6101 5245-89

lbs@dottenfelderhof.de

Spendenkonto:

Kto.Nr. 1626400

GLS Gemeinschaftsbank eG

BLZ 430 609 67

Spenden sind steuerabzugsfähig.

## **Forschung und Züchtung Dottenfelderhof**

(Träger: Landbauschule Dottenfelderhof e.V.)

Dottenfelderhof

61118 Bad Vilbel

Tel.: ++49 (0) 6101 129934

Fax: ++49 (0) 6101 5245-65

forschung@dottenfelderhof.de

## **Dottenfelderhof-Laden oHG**

Dottenfelderhof

61118 Bad Vilbel

Tel.: ++49 (0) 6101 5296-25

Fax: ++49 (0) 6101 5245-73

laden@dottenfelderhof.de

## **Holzofenbäckerei Dottenfelderhof**

**E.Bauer und A.Vortmann GbR**

Dottenfelderhof

61118 Bad Vilbel

Tel.: ++49 (0) 6101 5296-33

Fax: ++49 (0) 6101 9816943

**Sie finden uns im Internet unter [www.dottenfelderhof.de](http://www.dottenfelderhof.de).**

## **Anfahrtskizze:**



„Adieu“, sagte der Fuchs. „Hier ist mein Geheimnis.  
Es ist ganz einfach: Man sieht nur mit dem Herzen gut.  
Das Wesentliche ist für die Augen unsichtbar.“

...

„Die Menschen haben diese Wahrheit vergessen“,  
sagte der Fuchs.

„Aber du darfst sie nicht vergessen.  
Du bist zeitlebens für das verantwortlich,  
was du dir vertraut gemacht hast.“

Aus „Der kleine Prinz“ von Antoine de Saint-Exupéry

